

PROGRAMMA

4° Salone della Mozzarella di Bufala Campana

30 aprile – 3 maggio 2009

Selezionata esposizione delle eccellenze agroalimentari, occasione unica per assaggiare, acquistare e scegliere il meglio.

Giovedì 30 ore 10.30 aprile 2009

Taglio del nastro Saluti istituzionali - Apertura dell'area espositiva

Mercoledì 29 aprile - Giovedì 30 aprile

dalle ore 10.00 alle 12.00

Laboratori di educazione alimentare per ragazzi

Alla riscoperta delle nostre origini

Centro Storico Capaccio Capoluogo

In collaborazione con le **associazioni del Centro Storico**

Venerdì 1 maggio alle ore 16.00

Incontro sul "Codice per la Legalità" delle PMI a cura di **Unimpresa**

Giardino del Ristorante Nettuno - Paestum

Sabato 2 maggio

Ore 10.00 e alle ore 12.00

Visite guidate alle testimonianze archeologiche sull'alimentazione antica

Museo Archeologico Nazionale di Paestum

Ore 11.00

"Formare ... in qualità" Tavola rotonda a cura del **Centro Studi di Unimpresa**

Giardino del Ristorante Nettuno - Paestum

Ore 16.00

Il **Consorzio Salerno Sviluppo Latte**, che ha avviato l'elaborazione del contratto di programma, incontra gli operatori del settore

Giardino del Ristorante Nettuno - Paestum

Domenica 3 maggio

Ore 12.30

Campionato Mondiale dei Mangiatori di Mozzarella

Ore 20.30 Centro Storico Capaccio Capoluogo

Festa conclusiva con il **concerto della banda musicale Città di Capaccio**

In collaborazione con le **associazioni del Centro Storico**

Mozzarella Street

Dalle 10.30 alle 19.00

La Mozzarella di Bufala Campana in vetrina sulla strada più suggestiva di Paestum. Il meglio della produzione DOP vi aspetta con mozzarelle, bocconcini, trecce, ricotte e scamorze per farvi assaggiare il vero gusto della qualità.

Pizza Square

Dalle 11.30 alle 19.00

Degustazioni di fragranti Pizze preparate dagli abili pizzaioli **Ciripizza** con Mozzarella di Bufala Campana Dop, farina **Antonio Amato**, e pomodoro **San Marzano**. In abbinamento la profumata Birra Cilentana **Iris** e l'inimitabile Acqua **Ferrarelle**.

Books Park a cura delle **Librerie Mondadori**, nell'incantevole parco di Villa Salati, un angolo per scegliere le migliori pubblicazioni inerenti l'enogastronomia e la cucina.

Venerdì 1 maggio alle ore 15.00

101 cose da fare a Napoli almeno una volta nella vita

Agnese **Palombo** – Newton&Compton

Sabato 2 maggio alle ore 11.00

Il formaggio. Una storia vera, anzi due

Cinzia **Ghigliano** e Marco **Tomatis** – Slowfood



Art & Gastronomy

Dalle 10.30 alle 19.00 nel parco della storica Villa Salati e nell'antica Bufalara una serie di **esposizioni e mostre fotografiche** vi attendono per un viaggio nell'arte e nella storia.

SENSAZIONI

Mostra Internazionale d'Arte Contemporanea dedicata alle ARTI VISIVE, con una sezione di Pittura e una di Fotografia. A cura del gruppo **TIAL**. Tema: "Il territorio della Piana del Sele, il gusto e i prodotti tipici". Inaugurazione il **30 aprile 2009** alle ore 18.30.

La Mozzarella di Bufala Campana nella Storia

Mostra Fotografica a cura del **Consorzio di Tutela della Mozzarella di Bufala Campana**

"Manuela Mezzelani"

Mostra Fotografica **Archivio Storico della C.G.I.L.** di Roma e del Lazio a cura di Mitinitaly

Laboratorio Chimera

La prima **scuola di fumetto della provincia di Salerno** presenta una **sessione estemporanea di disegno**.

La Dieta Mediterranea

Mostra Fotografica a cura di Tania **Battipede**



Per informazioni
Tel.0828/302142 - 320/8210458 • info@salonedellamozzarella.it
www.salonedellamozzarella.it • www.lestradedellamozzarella.it



UN ASSAGGIO VALE PIÙ DI MILLE PAROLE
MOZZARELLA DI BUFALA CAMPANA DOP: **LA FILIERA DELLA QUALITÀ**





Programma Tecnico "LE STRADE DELLA MOZZARELLA"

Degustazioni curate da grandi nomi della gastronomia, prodotti d'eccellenza, incontri e dibattiti con giornalisti, critici, produttori e ristoratori. Un programma ricco di appuntamenti per scoprire ed approfondire la conoscenza del patrimonio enogastronomico e culturale campano. Una cornice d'eccezione quella dell'area archeologica di Paestum, patrimonio dell'Umanità, per presentare una cartolina della Campania.

MERCOLEDÌ 29 APRILE Ore 12.30 Ristorante Nettuno - Paestum
3° Concorso AMIRA "Carciofo di Paestum IGP e i Vini del Cilento"
Gara flambée con tema "Mozzarella e Carciofi"
INGRESSO LIBERO

Ore 16.00 Ristorante Nettuno - Paestum
"L'Agorà della ristorazione" con Luigi Cremona
Chiacchiere, assaggi e riflessioni con ristoratori, maitres e sommeliers campani. Spuntino goloso con la pizza frita Napoletana a cura del maestro pizzaiolo Enzo Coccia, e tanti gustosi assaggi di prodotti e vini campani. In degustazione JQN 2003 Fiano Campania IGT della Joaquin Aziende Agricole.
INGRESSO LIBERO

in collaborazione con



Porzionieremona.it

WITALY



GIOVEDÌ 30 APRILE

Ore 13.00 Ristorante Nettuno - Paestum
Alfonso Iaccarino apre la quarta edizione del Salone della Mozzarella di Bufala Campana con una riflessione su "L'alimentazione mediterranea, risorsa per la valorizzazione dell'identità locale"
INGRESSO GRATUITO - PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Ore 16.00 Ristorante Nettuno - Paestum
"I Dolci del Sole"
Incontro goloso con Salvatore De Riso
INGRESSO GRATUITO - PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Ore 18.00 Ristorante Nettuno - Paestum
"Verticale di Montevetrano"
In collaborazione con la delegazione AIS Cilento.
PARTECIPAZIONE SU PRENOTAZIONE*

Ore 19.30 Ristorante Nettuno - Paestum
"Looking for White" La Mozzarella e le regioni del Fiano
Evento a cura di Luciano Pignataro con la partecipazione di Clara Barra e Maria Sarnataro.

Interverrà Marina Cipriani, direttrice del Museo Archeologico Nazionale di Paestum.
Degustazione comparata tra la "Mozzarella di Bufala Campana" ed il "Fiano" attraverso le sue diverse espressioni territoriali

Bianco di Corte 2007 Basilicata igt, Paternoster Cometa 2007 Sicilia igt, Planeta Gazza Ladra 2007 Puglia igt, Santa Lucia Fiano di Avellino 2007 docg, Donna Chiara Fiano di Avellino 2007 docg Picariello Fiano di Avellino 2007 docg, Vadiaperti Fiano 2008 Sannio doc Fontanavecchia Pietracalda 2007 Fiano di Avellino docg, Feudi di San Gregorio Fiano 2007 Cilento doc, Polito Vigna Perella 2007 Paestum igt, De Conciliis

In collaborazione con:
www.lucianopignataro.it - Ais Cilento - La Fabbrica dei Sapori
PARTECIPAZIONE SU PRENOTAZIONE* Costo euro 20,00

VENERDÌ 1 MAGGIO

Ore 11.00 Ristorante Nettuno - Paestum
"Mozzarella e Olio Extra Vergine di Oliva" Con Marco Oreggia in collaborazione con la delegazione ONAF Salerno. In degustazione oli di Cooperativa La Torretta, azienda agricola Madonna dell'Olivio.
PARTECIPAZIONE SU PRENOTAZIONE*

Ore 12.30 Ristorante Nettuno - Paestum
"Tra sperimentazione e tradizione" incontro con Pino Lavarra
Ristorante Rosselinis - Palazzo Sasso.
INGRESSO GRATUITO - PRENOTAZIONE OBBLIGATORIA

Ore 15.30 Ristorante Nettuno - Paestum
"Protagonista la carne di bufalo del Consorzio ALBA"
con preparazioni curate da Ferdinando Cuomo Ristorante Le Cinque Porte. In abbinamento con i grandi rossi Cilentani.

Naima 2004 I.G.T. Paestum Aglianico, De Conciliis Cenito 2005 D.O.C Cilento Aglianico, Maffini Respiro 2007 D.O.C Cilento Aglianico, Rotolo
In collaborazione con la delegazione AIS Cilento. PARTECIPAZIONE SU PRENOTAZIONE*

Ore 17.00 Ristorante Nettuno - Paestum
"Dubl e Mozzarella di Bufala Campana"
Le bollicine autoctone di Falanghina, Greco ed Aglianico incontrano l'oro bianco. In collaborazione con AIS Cilento e ONAF Salerno.
PARTECIPAZIONE SU PRENOTAZIONE*

Ore 18.30 Ristorante Nettuno - Paestum
"La Mozzarella di Bufala Campana DOP incontra il Maiale Nero Casertano"
In abbinamento con:
Monte di Grazia, rosato 2008
Bianco di Bellona, Irpinia Coda di Volpe DOC 2007 della Tenuta Cavalier Pepe
Fiano di Avellino 2007, docg Donna Chiara
In collaborazione con Enzo Martorella - La Bottega del Gourmet e la delegazione AIS Cilento.
PARTECIPAZIONE SU PRENOTAZIONE*

SABATO 2 MAGGIO

Ore 10.30 Ristorante Nettuno - Paestum
"La Ricotta di Bufala incontra le confetture Maida e i Fichi Bianchi del Cilento DOP"
In abbinamento una tisana preparata dall'associazione NEMUS
In collaborazione con la delegazione ONAF di Salerno
PARTECIPAZIONE SU PRENOTAZIONE*

Ore 13.00 Ristorante Nettuno - Paestum
"Pasta Alimentazione da Campioni" con Raffaele Vitale, patron del Ristorante A Casa del Nonno 13.
PARTECIPAZIONE SU PRENOTAZIONE*

SABATO 2 MAGGIO

Ore 14.00 Ristorante Nettuno - Paestum
Gara nazionale dei soci ONAF finale del concorso di ricette "Perle di Gusto" - INGRESSO LIBERO

Ore 15.00 Ristorante Nettuno - Paestum
Presentazione dei risultati della prima edizione del Concorso "CacioBù" e degustazione guidata di formaggi prodotti con solo latte di Bufala Mediterranea Italiana. Evento organizzato dall'ONAF e dall'ANASB

Ore 16.30 Ristorante Nettuno - Paestum
"Birra e Street Food Campano" birra Cilentana di Iris Birra, in abbinamento a preparazioni di Rossella Salerno e Lello Desiderio del ristorante Il Vecchio Podere. PARTECIPAZIONE SU PRENOTAZIONE*

Ore 18.30 Ristorante Nettuno - Paestum
Mozzarella di Bufala Campana DOP e Prosciutto di Parma DOP
In abbinamento con
Pietraincatenata 2006 I.G.T. Paestum Fiano Maffini
Pietraincatenata 2007 I.G.T. Paestum Fiano Maffini
Saranno presenti i consorzi di tutela.
In collaborazione con la delegazione AIS Cilento. PARTECIPAZIONE SU PRENOTAZIONE*

* I momenti tecnici saranno organizzati per un massimo di 40 persone, a cui si potrà accedere liberamente, previa prenotazione. Il costo per i non addetti ai lavori (giornalisti accreditati, soci ais, onaf, amira, imprenditori del settore enogastronomico) è di euro 10,00. La prenotazione è comunque obbligatoria. info@lestradedellamozzarella.it - tel. 345 4501257

ItalianFoodStyle

Un luogo di aggregazione e ospitalità per giornalisti, ospiti ed addetti ai lavori. Momenti di gustoso relax, in un'area che prende il nome dalla rivista online Italian Food Style www.italianfoodstyle.it. INGRESSO AD INVITO

MERCOLEDÌ 29 aprile ore 21,00 - Agriturismo Porta Sirena
Serata di gala in collaborazione con l'agriturismo Porta Sirena ed i ristoranti Mandetta ed Oasi. Nel corso della serata, Nicola Acunzo in "Lucull...iando", viaggio poetico-gastronomico da Eduardo a Fabrizi, da Gozzano a Rossini. Primo Atto.

GIOVEDÌ 30 aprile ore 21,00 - Hotel Helios
McAlba, una serata tutta cilentana con la carne di bufalo del Consorzio Alba in versione fast food con le salse e conserve Maida. In abbinamento Iris Birra. Scopriremo insieme Delfi, dolce ai fichi DALMI abbinato a NYX spumante moscato dolce de I Vini del Cavaliere. Nel corso della serata, Nicola Acunzo in "Lucull...iando". Secondo Atto.

VENERDÌ 1 maggio ore 21,00 - Hotel Helios
Primo Amato Mio serata all'insegna del gusto e della tradizione, la Pasta Antonio Amato sposa i prodotti di eccellenza del territorio. In abbinamento i vini dei Feudi di San Gregorio.
SABATO 2 maggio ore 21,00 - Hotel Helios
Primo Amato Mio serata all'insegna del gusto e della tradizione, la Pasta Antonio Amato sposa i prodotti di eccellenza del territorio. In abbinamento i vini dei Feudi di San Gregorio.

in collaborazione con



HELIOS HOTEL PAESTUM



VINI DEI FEUDI DI SAN GREGORIO

Agriturismo PortaSirena



Itinerario turistico
L'associazione Le Strade della Mozzarella suggerisce visite a caseifici ed allevamenti, degustazioni tecniche e cene tematiche. Consigliamo soggiorni e visite ai luoghi emblematici di Paestum e del Cilento. Per scoprire i mille segreti della Mozzarella di Bufala Campana DOP nei suoi migliori abbinamenti, e trascorrere una vacanza dal gusto indimenticabile. www.lestradedellamozzarella.it

